Ecrit par le 5 décembre 2025

Les Angles : ouverture d'une résidence sénior Ovélia



Vendredi 15 juillet, Ovélia, résidences séniors, a ouvert sa première résidence aux Angles : 'Les Loges d'Anicet'. Ce programme propose 114 appartements meublés, du studio au trois pièces.

Ovélia, résidences séniors, renforce sa présence dans le sud-est avec l'ouverture, depuis le vendredi 15 juillet, de sa première résidence aux Angles : 'Les Loges d'Anicet'. Proposant une architecture moderne et une proximité avec les commerces, cette nouvelle résidence ambitionne d'offrir un cadre de vie paisible et adapté aux attentes des seniors retraités.

Située à deux pas de la Cité des Papes, la résidence propose 114 appartements fonctionnels et meublés, du studio au trois pièces. Chaque logement, d'une surface de 31 à 66m², se compose d'une cuisine et d'une salle de bains équipée, d'un espace extérieur privatif (balcon ou terrasse) ainsi que d'un dispositif d'appel d'urgence pour une sécurité optimale.

Afin de favoriser le bien-être et l'autonomie des seniors, la résidence dispose d'un salon d'animations avec bibliothèque et coin cheminée, d'une piscine intérieure chauffée, d'un espace fitness et d'un salon



de coiffure et d'esthétique. Lieu d'échange et de rencontre, le restaurant au rez-de-chaussée accueille les résidents autour de plats élaborés sur place à partir de produits frais. Un espace privatif leur permet également d'accueillir famille et amis.

Un accompagnement adapté à chaque résident

Dans cette 24° résidence d'Ovélia, de multiples services sont proposés aux résidents : un accueil ouvert 7 jours sur 7, une assistance administrative et des animations variées et accessibles gratuitement. D'autres prestations sont aussi disponibles à la carte, telles que le portage des repas, les services d'une coiffeuse et d'une esthéticienne ou l'entretien du domicile.

En parallèle, l'équipe de la résidence œuvre au quotidien pour les résidents et assure un accompagnement qui « se veut bienveillant et personnalisé ». L'objectif : offrir un cadre de vie paisible, convivial et sécurisé.

Ovélia Les Loges d'Anicet, 10 place Céréalis, les Angles.

J.R.



Chaque logement, d'une surface de 31 à 66m², se compose d'une cuisine et d'une salle de bains équipée, d'un espace extérieur privatif (balcon ou terrasse) ainsi que d'un dispositif d'appel



d'urgence pour une sécurité optimale © Ovélia

N'est pas Van Gogh qui veut...



J'ai enfin décidé de m'arrêter pour faire ce cliché que je m'étais promis de prendre depuis plusieurs jours. Pensez-donc, un champ de tournesol en fleur, au pied du viaduc TGV des Angles. Le tout, à moins de 3 kilomètres du palais des papes. Il faut reconnaître que cela a de la gueule même si je suis loin d'être le seul à avoir eu cette idée. Tous les jours, j'ai vu des touristes prendre la même photographie. Mais par soucis de complication (de contradiction ?), ou peut-être à la recherche de mon hypothétique quart d'heure de gloire, j'ai cependant décidé 'd'améliorer l'ordinaire'.

Autrefois, il fallait tout le génie d'un Van Gogh pour saisir les paysages de Provence sous le Mistral. Aujourd'hui, le moindre utilisateur d'un Smartphone, au sens artistique d'un lamantin (voir le cliché d'origine ci-dessous), peut en quelques clics transformer la plus anonyme des photos en contrefaçon du peintre batave. Sans aucun effort, sans techniques, sans vision... Faut-il vraiment s'en féliciter ?

Seul point commun avec le maître postimpressionniste néerlandais, il y a fort à parier que cela ne me rapporte pas grand-chose de mon vivant. Et ça, c'est tout de même une bonne chose.



Ecrit par le 5 décembre 2025



La photo d'origine.

Les Angles : le nouveau Burger King est ouvert!



Ecrit par le 5 décembre 2025



Il y a quelques semaines, la chaîne de restauration rapide Burger King annonçait une campagne de recrutement pour son <u>nouveau restaurant qui allait s'ouvrir aux Angles</u>. Et bien, le jour J! Les travaux qui ont débuté en fin d'année dernière sont désormais achevés. Les clients peuvent donc venir déguster un whopper dans le restaurant ou sur sa terrasse, et ce, à partir de 11h.

« Nous sommes impatients de proposer aux Anglois la qualité, le service et la bonne humeur de la marque dans la ville! Notre équipe a hâte d'accueillir nos nouveaux clients pour démarrer cette aventure à leurs côtés », ont déclaré <u>Benoît Cance</u>, développeur réseau de la franchise, et <u>Christophe Passelaigues</u>, directeur de l'établissement.

Ouvert tous les jours de 11h à 23h. 315 Avenue de Grands Angles. Les Angles.

V.A.



Le nouveau Burger king qui va s'ouvrir aux Angles recrute



Après les communes de <u>Bollène</u> et <u>Orange</u>, Burger king s'installe aux Angles. L'ouverture officielle du restaurant arrive à grands pas. Ce dernier recherche encore du personnel pour compléter son équipe.

Alors que la zone commerciale des Angles possèdent déjà deux établissements de restauration rapide, McDonald's et KFC, qui a ouvert en avril 2021, elle accueille désormais l'enseigne Burger king. Les travaux, qui ont débuté en fin d'année dernière, devraient bientôt se terminer puisque l'ouverture officielle du restaurant est fixée au jeudi 5 mai prochain.

Pour assurer le bon fonctionnement de l'établissement dès son ouverture, le restaurant recherche encore du personnel. « Sur les 70 postes que nous avions prévu au départ, il ne nous en reste qu'une quinzaine à pourvoir », explique <u>Christophe Passelaigues</u>, le directeur du Burger king des Angles. Les postes à pourvoir sont des CDI à temps plein ou temps partiels avec une base de 24 à 30 heures par semaine.

Pour postuler, vous pouvez envoyer votre CV à l'adresse mail recrutement@leader-academy.fr ou



directement sur le site de Burger King en cliquant ici.

V.A.

Les Angles, rencontre avec Dylan rocher, champion du monde et d'Europe de pétanque

Le boulodrome des Angles accueillera Dylan Rocher, champion du monde et d'Europe de pétanque. Il consacrera la journée aux échanges et partages avec le public et, bien sûr, fera plusieurs démonstrations de son talent. La matinée sera consacrée aux adultes et l'après-midi aux enfants.

Dylan Rocher

<u>Dylan Rocher</u> dit l'Albatros, Didi la foudre a commencé à jouer à la pétanque à l'âge de 3 ans. Il est 7 fois champion du monde ; 14 fois champion d'Europe ; 14 fois champion de France ; 4 fois vainqueur mondial La Marseillaise et 4 fois vainqueur du Trophée des villes.

Les infos pratiques

Rencontre avec Dylan Rocher. Multiple champion du monde de pétanque. Mercredi 13 avril. Boulodrome des Angles 4, avenue du 8 mai 1945.

Et aussi une chasse au trésor

Millefeuille l'écureuil a caché un trésor aux Angles. Pour t'aider à le retrouver ? Un jeu de piste amusant avec des jeux et des énigmes est à retirer au forum le 9 avril à 14h, 10, boulevard des carrières aux Angles.

MH

Allez, on joue à la chasse au trésor





Cavaillon, Quand les archis visitent Focus

<u>Cécile Bardin</u>, architecte d'intérieur installée aux Angles et présidente Sud-Est de l'<u>Unaid</u> a organisé une visite des ateliers de la manufacture des cheminées Focus avec une vingtaine de membres du syndicat professionnel. Tous ont également assisté à une formation technique sur les caractéristiques des cheminées Focus et les conseils pour leur implantation et mise en œuvre dans une habitation.

Une vision globale du marché

«Le groupe Dominique Imbert regroupe 3 entités, a précisé Tristan Texier, responsable commercial France : Focus, l'enseigne commerciale et les services généraux de l'entreprise ; Caminus la filiale commerciale dévolue à la gestion des magasins de vente directe – à Aix-en-Provence, Nantes, Montpellier, et Serris- intervenant également dans l'installation et la mise en service des cheminées Focus et enfin Théus le premier et seul site de fabrication (chaudronnerie) des modèles situé à Cavaillon. Ces trois entités permettent d'avoir une vision générale du marché ainsi que les retours terrains, ceux des consommateurs, particulièrement lors de lancement de nouveaux produits. Enfin, comme vous l'imaginez bien, Le pic d'activité se fait au creux de l'hiver.»

Ambiance studieuse durant la présentation de l'entreprise Focus et de son créateur Dominique Imbert par Tristan Texier, responsable commercial France

Paroles d'archi

«Focus est un partenaire industriel de l'Unaid (Union nationale des architectes d'intérieur et designers), reprend Cécile Bardin. Pour nous, architectes d'intérieur, la meilleure façon d'aborder un produit, comme cette marque très élitiste de cheminées et d'en parler, est de suivre le processus de conception et de fabrication pour ensuite l'expliquer à nos clients. Lors de cette visite ponctuée, tout d'abord, par la présentation de l'entreprise, la personnalité de son fondateur -aujourd'hui décédé- Dominique Imbert, puis la visite des ateliers, nous assisterons à une formation de DTU (documents techniques unifiés) qui sont essentiels pour la réalisation d'ouvrages dans les règles de l'art.»

Autre article évoquant Focus ici.



Ecrit par le 5 décembre 2025



Une vingtaine d'archis d'intérieur du Grand Sud-est s'est rendue chez Focus, les cheminées iconiques fabriquées à Cavaillon

(Vidéo) Focus à Cavaillon, L'entreprise qui fait flotter le feu

Il était une fois <u>Focus</u>, une entreprise Cavaillonnaise de 53 ans. Le coup de génie de son créateur Dominique Imbert ? Libérer la cheminée du sol et des murs pour proposer un feu



comme en lévitation. L'idée, devenue phare depuis, a donné naissance, dès 1968, au Gyrofocus, une cheminée en acier, pivotant à 360° et suspendue au toit. Une première mondiale. On vous raconte tout.

C'est sur l'invitation de <u>Cécile Bardin</u>, architecte d'intérieur installée aux Angles et présidente Sud-Est de l'<u>Unaid</u> -Union nationale des architectes d'intérieurs et designers- que nous nous rendons dans les locaux et ateliers de l'entreprise <u>Focus</u> à Cavaillon accompagnés d'une vingtaine d'architectes du syndicat.

Au programme

Au programme ? La présentation de l'entreprise par Tristan Texier, responsable commercial France pour Focus, en passant par l'histoire de son fondateur Dominique Imbert décédé en septembre 2021 à l'âge de 81 ans, la poursuite de son œuvre, le temps et l'argent dévolus à la recherche et au développement pour finir dans les ateliers rugissants où naissent 3 000 cheminées par an.

Dominique Imbert, DR

L'idée de génie d'un autodidacte

Au commencement, il était une fois <u>Dominique Imbert</u>. Un grand baroudeur Montpelliérain, fils d'industriels -qui inventèrent les wagons de transport de liquides pour la SNCF- docteur en sociologie, qui, au plus fort de l'hiver 1967, alors qu'il restaure de ses mains une ruine -acquise pour le franc symbolique- à Viols-le-Fort, au pied des Cévennes, est cueilli par la morsure de l'hiver. «Il faisait très froid en 1967 dans ma ruine. Avec des bouts de métal récupérés à droite et à gauche, j'ai fabriqué une forme pour y faire du feu,» avait un jour relevé Dominique Imbert. Vivant dans des conditions spartiates auxquelles ses nombreux voyages l'ont habitué, il imagine un feu au cœur de la maison un brin transcendantal et surtout partageur autour duquel toute la bande de copains pourrait se réunir. Moqué par les professionnels, humble et pugnace c'est tout le monde de la cheminée qu'il révolutionna à tel point que ses foyers devinrent iconiques.

Un objet culte

L'idée ? Concevoir une cheminée suspendue, directement raccordée au toit, en acier façonné à la main, pivotant à 360°. Quand il propose le modèle autour de lui, au mieux on lui rit au nez, au pire on se détourne de lui avec mépris. Il n'est ni architecte, ni technicien, il ne bénéficie d'aucune légitimité et on le lui fait clairement savoir. Mais il persiste et signe, multipliant les rencontres pour se faire connaître.

Une reconnaissance internationale

Et l'avenir lui donnera raison car sa cheminée ultra contemporaine baptisée Gyrofocus sera exposée au Musée d'art contemporain de Bordeaux en 1996, au Centre national d'art contemporain de Grenoble en 1997 et au Musée Guggenheim à New-York en 1998. Le Gyrofocus devient même un objet culte international obtenant en 2009 le 1^{er} prix du concours international Pulchtra (Italie) comme 'Plus bel objet du monde', distingué au milieu de plus de 100 objets sélectionnés par des architectes et designers et le vote de plus de 75 000 internautes. Désormais la ligne de ce feu en lévitation est devenue une signature reconnue dans le monde entier.



Penser à la marge pour innover

Dominique Imbert possède une personnalité atypique aux mille vies. Après des études littéraires à Londres et à Paris, il devient ethnologue en Alaska, aide-cuisinier à Manhattan, docteur en sociologie à la Sorbonne et professeur de lettres dans un lycée parisien. De ses mains naissent des sculptures en acier ou en bronze, des objets, des meubles et des cheminées. Sa première cheminée : l'antéfocus (1967) soulèvera l'enthousiasme de ses amis. Un an après germera le gyrofocus (foyer tournant, ou point où divers éléments se concentrent en latin).

20 ans de traversée du désert

Le succès se fait tout de même attendre. Il vend 2 cheminées en 1969 -ses acheteurs sont deux architectes l'un est italien et l'autre anglais et s'échineront à faire connaître son design partout dans le monde-, 4 en 1970, 8 en 1971. Il s'inscrit au salon Batimat 1975 exposant une seule cheminée. Grâce aux architectes qui l'auront fait connaître, il remportera deux appels d'offre pour des constructions ayant lieu au Japon. En 1988, 301 luxueux appartements situés à Atami au Japon seront équipés d'une cheminée Paxfocus. Mais pour cela il devra auparavant apprivoiser les normes parasismiques et antityphons. L'entreprise de chaudronnerie avec laquelle il travaille à Cavaillon va lui prêter main forte. En 1990 rebelote c'est 121 modèles de l'Edofocus que le Japon lui achète. En 1993 l'activité de la chaudronnerie dévolue à la fabrication d'imposants matériels agricoles -qui fabrique ses cheminées- bat de l'aile. Qu'à cela ne tienne, Dominique Imbert la rachète préservant ainsi les emplois. Tous les gens qui l'ont rencontré en atteste, en plus d'être féru de philosophie, d'histoire et d'art, l'homme profondément humain, marquera durablement tous les gens qu'il rencontrera.

Il a dit un jour

Lors d'une conférence internationale de designers, à Kiev, en Ukraine il dira :

«Quand un Ministre Français nous donne le Prix National de la Création (Paris 1995), quand je vois nos modèles dans des Musées d'Art Contemporain à Bordeaux, Grenoble, Stockholm ou au Guggenheim à New-York, quand nous recevons plusieurs médailles d'or des Trophées du Design (Paris), quand Sir Norman Foster me demande de lui créer un modèle spécialement pour lui, je me demande ce qui s'est passé, je me demande si, comme Obélix, je suis tombé, quand j'étais enfant, dans une marmite de design, je me demande sérieusement s'il n'est pas préférable de ne jamais aller à l'école pour avoir à tout apprendre et à tout découvrir par soi-même .../... C'est ce que je fais qui m'apprend ce que je cherche. Ce qui m'intéresse, c'est ce qui m'émeut et ce qui m'émeut c'est de découvrir, cachés au fin fond de certaines formes, un clin d'œil de la matière, une vie intérieure, une âme.»

Un bel exemple de serendipity

«La seule chose que je puisse dire c'est que, quand j'étais adolescent, à la campagne, en vacances, je passais mon temps à me faire des meubles en fer chez le forgeron du village, à faire des formes en acier que je n'osais pas appeler sculptures.

Et cette maladie m'a repris à 27 ans, brutalement. Alors, j'ai quitté Paris et j'ai créé mon atelier dans le sud de la France. J'ai un immense plaisir à faire cracher un sens aux formes, un sens clandestin, une poésie. Sans poésie on existe sans vivre. Pour moi le design est l'expression d'une tension entre la poésie et le besoin, entre l'art graphique et la fonctionnalité, entre l'affectif et le rationnel.»



Focus

Désormais Focus emploie plus de 120 collaborateurs dont 40 au siège social qui est resté, dès le départ dans le village médiéval de Viols-le-Fort, avec les services supports tels que l'export, le commercial, les revendeurs, le design, le marketing et communication, les ressources humaine et financier-. Pour la petite histoire, l'entreprise est installée dans l'ancienne maison de Dominique Imbert, lieu de création de sa première cheminée l'antéfocus et aussi l'endroit d'où émergera tous ses modèles. Tandis que la manufacture Focus, à Cavaillon, emploie 80 personnes dont son très précieux service R&D, clef de la réussite de la chambre à combustion qui est la partie la plus complexe, délicate et surtout novatrice de la cheminée. Ce qu'on y fabrique ? Des cheminées modernes, des poêles contemporains et des barbecues ultra design, le tout en combustible bois, gaz et bio éthanol. Depuis toujours le lieu intègre la fabrication, la recherche et développement ainsi que la logistique de la marque Focus.

Business

En termes de chiffres ? Focus a réalisé en 2021 un chiffre d'affaires de 16M€ et 3 000 cheminées, une cheminée étant fabriquée à 80% par la main de l'homme, certaines étant même numérotées, toutes étant faites sur mesure. Depuis 2015, 600 000€ ont été dévolus à la R&D. Près de 60% de la production part à l'exportation en Europe, Allemagne et l'Italie, très empreinte de la culture du design. A l'international il s'agira de l'Australie, de l'Amérique du Nord, de la Russie et, plus récemment, de la Chine.

Les parts de la société sont confiés aux salariés

En 2015, Dominique Imbert confie la direction de l'entreprise à deux proches collaborateurs : Laurent Gaborit (anciennement attaché au commerce) et Jean-Marc Chalier (anciennement attaché aux finances) et distribue ses parts à la centaine de salariés qu'il emploie afin que l'entreprise ne tombe pas dans les mains de la concurrence. Mathieu Gritti est le directeur de l'usine de Cavaillon.

Focus possède 4 magasins en propre à Aix-en-Provence, Nantes, Montpellier, et Serris. Le groupe Dominique Imbert revêt plusieurs marques dont Focus pour la création des modèles et Théus industries pour la chaudronnerie.

Le handicap, passeport pour une vie sans frontières?

«Dominique Imbert s'est battu très longtemps contre un handicap (touchant sa colonne vertébrale et sa motricité), confie Tristan Texier responsable commercial France Focus. C'est sans doute ce qui a bâti, alors qu'il était tout petit, son mental d'acier. Les personnels de santé lui avaient prédit une vie courte ce qui lui a forgé le caractère, le poussant à aller au bout des choses. Alors que Dominique Imbert nous a quittés, toutes ses œuvres n'ont pas été réalisées, de jeunes designers font également appel à nous, c'est la raison pour laquelle le budget dévolu à la R&D est si important, car une nouvelle ère s'annonce avec la sensibilisation aux microparticules, émissions de pollution... Nos cheminées-poêles restent inclassables et parmi les technologies les plus avancées -dont des chambres à combustion révolutionnaires- pour leur faible émission de particules avec des résultats bien plus qualitatifs que les normes exigées (ecodesign).»



Les Angles solidaire avec l'Ukraine

Si vous souhaitez soutenir le peuple ukrainien, vous pouvez :

- **faire un don** en vous rapprochant de la Protection Civile, la Croix Rouge, Médecins sans frontières ou tout autre organisme humanitaire (privilégier les dons financiers permet de répondre aux besoins les plus urgents),
- **proposer un hébergement** en contactant la mairie (04.90.15.10.50 ou contact@lesangles30.fr),
- **vous rapprocher du CCAS** (04.90.25.98.58) si vous ne disposez pas d'Internet ou que vous souhaitez des informations complémentaires.

Mairie des Angles. 3, avenue Jules Ferry aux Angles. 04 90 15 10 50 contact@lesangles30.fr MH

Marie Blachère a ouvert 79 boulangeries en 2021



Ecrit par le 5 décembre 2025



En 2021, <u>le groupe Blachère</u> a ouvert 79 <u>boulangeries Marie Blachère</u>. L'enseigne regroupe ainsi désormais plus de 664 magasins.

Créé en 2004 par Bernard Blachère, avec une première implantation à Salon-de-Provence, le concept des boulangeries traditionnelles Marie Blachère propose une fabrication sur place tout au long de la journée. Un modèle qui s'est peu à peu imposé sur le segment des offres promotionnelles permanentes en développant le '3+1' sur plus de 35 produits, le '-50%' la dernière demi-heure d'ouverture des magasins ainsi que des promotions hebdomadaires... L'enseigne, qui accueille plus de 500 000 clients quotidiennement, propose également un choix de 3 modes de cuisson pour ses baguettes.

Aujourd'hui, Marie Blachère est principalement présent en France mais aussi au Portugal, au Luxembourg, en Belgique ainsi qu'à New-York depuis 2019 où l'enseigne dispose d'une boutique à Great Neck, situé sur Long Island à proximité immédiate de la 'grosse pomme' ainsi qu'un autre site à Greenwich Village, en plein cœur de Manhattan.

Le groupe veut accélérer sur les franchises

Alors qu'en moyenne chaque boulangerie génère un chiffre d'affaires de plus de 1M€, Marie Blachère entend poursuivre le développement de son réseau avec l'ouverture prévue de 70 boutiques en 2022 dont plusieurs franchisés.

Concernant les franchises « nous prévoyons une dizaine d'ouverture en 2022, confirme <u>Jean-Marc Conrad</u>, directeur du pôle franchise et restauration du groupe. Nous souhaitons partager notre savoirfaire avec des femmes et des hommes passionnés qui nous ressemblent, courageux, travailleurs, investis



qui aiment le produit et le client, inscrits dans l'opérationnel. Chez Marie Blachère, nous misons avant tout sur la grande qualité des produits où la fraîcheur et l'authenticité rejoignent au quotidien une forte dynamique d'innovation. »



Marie Blachère était notamment présent lors du dernier salon des maires à Paris afin de faire sa promotion auprès des élus locaux. Pour cela, l'enseigne a recréé l'intégralité d'une vraie boulangerie au sein du parc des expos de la capitale.

Une entreprise locale

Fondée en 1985 <u>Provenc'halles</u> est cependant l'enseigne historique du groupe Blachère. Spécialisé dans la distribution au détail de fruits et légumes via sa propre centrale d'achat privilégiant les circuits les plus courts, ces magasins proposent aussi des fromages et de la viande.

L'entreprise est particulièrement présente localement avec 22 boulangeries Marie Blachère dans le Vaucluse dont une douzaine sur le bassin de vie d'Avignon. Par ailleurs, le siège social de Marie Blachère se trouve aux Angles et celui de l'ensemble du groupe est basé à Châteaurenard.



Ecrit par le 5 décembre 2025

Les deux devraient d'ailleurs être réunis prochainement dans le nouveau bâtiment en construction dans la zone d'activités de la Chaffine, toujours à Châteaurenard juste à côté du siège existant. Un édifice de 2 316m2 conçu par l'architecte sorguais Rolland Sarlin du cabinet Archi 3 à qui l'on doit notamment l'immeuble de bureaux Pixel du promoteur Ceetrus (anciennement Immochan) sur la zone d'Avignon-Nord.





Le futur siège du groupe Blachère à Châteaurenard conçu par l'architecte sorguais Rolland Sarlin. © Archi 3